

Von derben Fäusten gefangen –

von zarten Händen verpackt

Die Rotbarsch-Saison hat begonnen. Fast täglich gehen im Fischkombinat Rostock-Marienehe die Funksprüche über die Fangergebnisse und Ankunft der Trawler und Logger ein. Im Hafen des Kombinats treffen wir den Trawler „Leuna“ an, der gerade seine Ladung löscht. Ein Blick zeigt uns: Alle Fischkammern sind bis oben voll! In schnellem Tempo werden die Körbe mit Fisch gefüllt und durch die Winsch an Deck befördert (Bild 1). Die Rotbarsche sind so vereist, daß ständig ein Kollege mit einem Haken lockern muß, während der andere schaufelt. Ist der Fischkorb über Deck angekommen, so wird sein Inhalt auf ein mit Segeltuch überspanntes Förderband gekippt. Von dort gelangt der Fisch in die große Halle und fällt auf das nächste Fließband (Bild 2). Flinke Frauenhände sortieren ihn in verschiedene Kisten. Auf dem Rollband passieren die gefüllten Kisten die Waage und Gütekontrolle (Bild 3). Wir sind am Kreuzweg der Verarbeitung. Ein Teil der Kisten rollt hinüber zur Köpfmaschine. Frauen legen die Fische sehr rasch, aber genau auf das Fließband, das in bestimmten Abständen mit Winkeln versehen ist, damit der Fisch nicht verrutschen kann. Beim Vorbeigehen an der Maschine hörten wir ein sägendes Knirschen. Auf der anderen Seite fallen die Fischköpfe auf ein Fließband, die Körper aber werden sofort ausgeweidet und in Kisten verpackt. Die Köpfe werden mit einem Spezialwagen zur nahegelegenen Fischmehlfabrik des Kombinats transportiert. Ein Elektrokarren mit Eisstangen rutscht an uns vorbei und hält an einer Mühle, die das Eis verschrotet, damit es zum Verpacken der Fische in Kisten benutzt werden kann. Beim Verpacken, das auch am Rollband vor sich geht, treffen die Fische mit und ohne Kopf wieder zusammen. Am Ende der Rollbahn stehen Berge von vollen Kisten. Schon flitzen Elektrokarren herbei, um die versandfertige Ware an die hinter der Halle liegende Verloaderampe zu bringen (Bild 4). Auf Lkw und in Kühlwagen der Eisenbahn gelangt der Fisch von dort zu den Verbrauchern.

Drüben, am anderen Ufer des Hafens, unterhalb der Eisfabrik, übernimmt der Trawler „Gotha“ Frischeis für seine neuen Fänge, denn in kurzer Zeit geht es wieder hinaus in See. Verwirrend rasch und doch reibungslos geht der ganze Vorgang des Löschens bis zum Verladen der Fänge vor sich. Manchmal, wenn einmal mehrere Schiffe fast gleichzeitig ankommen, müssen die Kolleginnen und Kollegen 12 Stunden arbeiten. „Wir sind der Meinung, daß wir unsere Kollegen von der Fangflotte nicht im Stich lassen dürfen“, sagt dazu schlicht der Brigadier Pleß, dessen Brigade wir bei der Arbeit zusahen. Es fehlen also noch viele helfende Hände. So manches Mal hätte der große Fangsegen nicht bewältigt werden können, wenn nicht die VP See vorbildlich in die Bresche gesprungen wäre.

Levermann

